aura natury

Przetwory na zimę - karta metod i bezpieczeństwa

Jaką metodą utrwalić dany surowiec, jak długo go trzymać i po czym poznać słoik do wyrzucenia

Kwasowość decyduje o metodzie
Surowce wysokokwasowe (pH poniżej 4,6) można utrwalać w domu. Niskokwasowych (pH powyżej 4,6) domowa pasteryzacja NIE zabezpiecza przed jadem kiełbasianym - mroź, kiś albo zakwaszaj.

Surowiec, metoda, przechowywanie

Surowiec	Kwasowość	Metoda w domu	Przechowywanie
Owoce, dżemy (truskawka, aronia, pigwa)	wysoka	pasteryzacja, cukier, mrożenie	6-12 mies., chłodno i ciemno
Pomidory (przecier, passata)	średnia - zakwaś	pasteryzacja po zakwaszeniu	6-12 mies.
Ogórki, warzywa w occie	wysoka (ocet)	marynowanie i pasteryzacja	6-12 mies.
Kiszonki (kapusta, ogórki)	wysoka (kwas mlekowy)	kiszenie, bez pasteryzacji	miesiące, w chłodzie
Fasolka, groszek, kukurydza	niska	**NIE pasteryzacja - mroź lub kiś**	-
Grzyby	niska	**NIE w słoikach na zapas - mroź lub susz**	-
Mięso, pasztety	niska	**NIE w domu - tylko przetwórstwo przemysłowe**	-
Olej z czosnkiem lub ziołami	niska	**tylko w lodówce i krótko, nie na zapas**	dni, w lodówce

Słoik, którego nie otwierasz

- Wybrzuszone lub odklejone wieczko.
- Syk albo pyknięcie przy otwieraniu (nadciśnienie).
- Mętna, spieniona zawartość.
- Nietypowy, nieprzyjemny zapach.
- Wyciek spod wieczka lub nalot pleśni.

Zasada bezpieczeństwa
Podejrzanego słoika NIE próbujesz. Wyrzuć go tak, aby nikt i żadne zwierzę nie miało z nim kontaktu. Przy podejrzeniu zatrucia natychmiast wezwij pomoc medyczną i zachowaj słoik do badania. Ten materiał nie jest poradą medyczną.